2 Mix 50/50

CATY COMPLET

Mix 50/50 pour pains spéciaux complets

Nouvelle recette
Encore meilleure

Mie dense riche en son

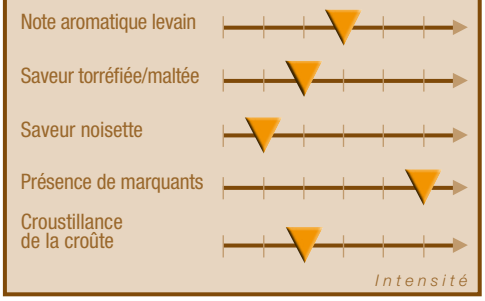
Croûte moelleuse de couleur brun rouge

Saveur équilibrée de son et de levain

Caty Complet

Caty Complet permet de réaliser des pains bien développés, alliant une croûte fondante à une mie dense et moelleuse, qui offrent une saveur équilibrée de son et de levain.

Qualités Organoleptiques



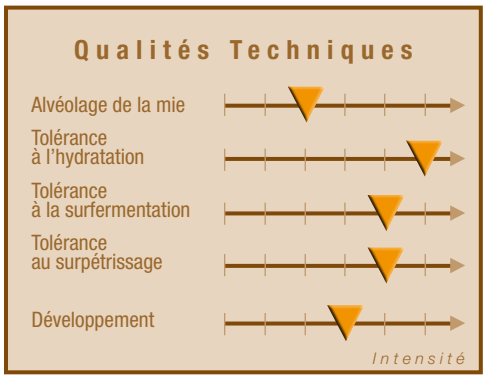
Dénomination	Code article	Unité de vente
Caty Complet	32125	Sac de 25 kg

Cathérine

2 Mix 50/50

CATY COMPLET

Mix 50/50 pour pains spéciaux complets



AVANTAGES

- **Excellente tolérance :** garantit des résultats techniques optimaux en conditions de surhydratation, surpétrissage, et surfermentation.
- **Facilité de façonnage :** une pâte extensible et non collante.
- **Polyvalence :** garantit un beau développement des pains façonnés en bâtard sur couche ou en moule.

MODE D'EMPLOI

Recette	Fermentation Directe En 3 h		Fermentation Différée De 12 à 24 h		Fermentation Lente De 12 à 15 h	
CONDITIONS DE TRAVAIL ET INGRÉDIENTS						
Taux d'hydratation	72 %		70 %		70 %	
Température de base	Batteur/pétrin spiral 56 °C	Axe oblique/oscillant 58 °C	Batteur/pétrin spiral 54 °C	Axe oblique/oscillant 56 °C	Batteur/pétrin spiral 54 °C	Axe oblique/oscillant 56 °C
Farine T55 ou 65	500 g		500 g		500 g	
Caty Complet	500 g		500 g		500 g	
Levure	25 g		25 g		6 à 10 g	
Eau	720 g		700 g		700 g	
Poids de pâte TOTAL	*1 745 g*		*1 725 g*		*1 710 g*	
PÉTRISSAGE						
	Batteur/pétrin spiral	Axe oblique/oscillant	Batteur/pétrin spiral	Axe oblique/oscillant	Batteur/pétrin spiral	Axe oblique/oscillant
Pétrissage en 1ère	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.
Pétrissage en 2ème	7 min.	12 min.	7 min.	12 min.	7 min.	12 min.
Type de pâte (Ferme/Bâtard/Douce)	Bâtard		Bâtard		Bâtard	
Température de la pâte en fin de pétrissage	24 à 26 °C		22 à 24 °C		24 à 25 °C	
FERMENTATION ET MISE EN FORME						
Pointage en bac	30 min.		15 min.		15 min.	
Pesée des pâtons	350 g		350 g		350 g	
Détente en balancelle/couche/table	10 min.		10 min.		10 min.	
Façonnage	Bâtard		Bâtard		Bâtard	
Apprêt	1h à 1h15		Blocage à 2 °C / 12 - 24h		12 à 15h	
Température de pousse	23 à 25 °C		23 à 24 °C		10 à 12 °C	
Hygrométrie	60 à 70 %		60 à 70 %		60 à 70 %	
MISE AU FOUR						
Scarification	Coupe saucisson		Coupe saucisson		Coupe saucisson	
Temps de buée	moyen		moyen		moyen	
Température de cuisson	230 °C		230 °C		230 °C	
Temps de cuisson	25 à 30 min.		25 à 30 min.		25 à 30 min.	
RESSUAGE SUR GRILLE						

CONSEILS :
- Respecter la température en fin de pétrissage pour garantir une fermentation et un développement optimal.
- Ouvrir les portes du four en fin de cuisson afin d'évacuer l'excès d'humidité absorbée par le son.

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif et sont à adapter en fonction du matériel utilisé.

Bon à savoir pour vos consommateurs

* Ce pain s'associe facilement avec de la confiture de figues, des charcuteries ou des fromages à pâte molle.

N° Vert 0 800 616 816
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

Catherine

CONJONCTION STRASBOURG 04/2011

CSM France - 18, rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim cedex - Code article : 43011 - Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion